

Технико - технологическая карта № 3336 от 02.04.2024

Суп из печеного красного перца и базилика

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Суп из печеного красного перца и базилика вырабатываемое Типичный повар и реализуемое в .

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Перец болгарский (сладкий)	200	200
2	Томаты в собственном соку целые	200	160
3	Сахар-песок	10	10
4	Бульон овощной	150	150
5	Сливки из коровьего молока 33% жирности	20	20
Для подачи			
6	Песто традиционный	25	25
7	Багет	50	50
8	Тапенада	25	25
9	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	10	10

Выход полуфабриката, г: 650

Выход готового изделия, г: 291/110

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сначала запеките перцы. Разогрейте духовку до 250 °C/конвекция 230 °C. Налейте немного оливкового масла на руки и натрите кожицу перцев до блеска. Сложите перцы на противень и запекайте в нагретой духовке 25-30 минут, пока кожица не лопнет и не пойдет черными пятнами, а перцы не станут мягкими на ощупь. Выньте перцы из духовки, сложите в миску и плотно накройте пищевой пленкой или тарелкой на 20 минут (так их легче будет очистить).

Счистите кожицу с перцев, удалите стебли и все семена.

Пока перцы запекаются, положите в кастрюлю помидоры и сахар. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и тушите под крышкой 15 минут. Добавьте очищенный запеченный перец и бульон, вскипятите и варите 3 минуты. Посолите и поперчите. Снимите кастрюлю с огня, влейте сливки и хорошенько пюрируйте.

Подавайте с песто, подсушенным багетом и тапенадой

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 3 часа на мармите. Температура не ниже 75°C Или 48 часов при 5 градусах в герметичном контейнере.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Суп из печеного красного перца и базилика			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный. Сервирован в суповой тарелке или пиале. Декорирован ингредиентами по рецептуре.	Равномерный, свойственный компонентам, входящим в состав.	Немного вязкая, жидкая, не тянущаяся, не клейкая.	Приятный с ароматом компонентов в составе супа, вкус в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

КМА-ФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Суп из печеного красного перца и базилика					
5 x 10 ²	1,0	1,0	1,0	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Суп из печеного красного перца и базилика (в целом блюде (изделии))					
20,98	24,68	5,7	7,12	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (291/110 грамм) содержит:			
11,4	35,6	51,6	572 (2396)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
15%	43%	14%	23%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,8	8,9	12,9	142,8

Ответственный за оформление ТТК